

Cahier des Charges – Dépôt de candidature

1- Rappel du Trophée et de ses objectifs

L'entreprise BOIRON FRERES SAS, au capital de 3 000 000 euros, dont le siège est situé BP 21016, 26958 Valence Cedex 9, France, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de ROMANS SUR ISERE sous le numéro 542 015 763, via la Fondation d'entreprise Boiron Frères, organise un Trophée gratuit et sans obligation d'achat à partir du 1er Septembre 2014 jusqu'au 30 Juin 2016.

Le Trophée Jeunes Talents, organisé pour la France métropolitaine (Corse incluse), en partenariat avec l'Education Nationale, a pour objet de faire partir chaque année 3 lauréats, successivement accueillis 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international.

Ils feront en retour partager leur aventure en produisant des récits multimédias publiés sur le site du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et sur les réseaux sociaux dédiés.

2- Conditions relatives aux participants

Ce Trophée s'adresse à des établissements désireux d'offrir une expérience d'exception à des élèves méritants préparant un diplôme de BTS Arts culinaires option B, âgés entre 18 et 25 ans.

Il ne pourra, en aucune manière, être acceptés à ce Trophée des candidats ayant démarré ou effectué un autre cursus, par exemple type Bac Pro. A ce titre, nous demandons un certificat de scolarité pour chacun des candidats.

De une à trois personnes par établissement seront autorisées à participer à ce Trophée, le choix de ces candidats étant laissé à la discrétion de l'établissement en fonction du niveau d'études, du sérieux des élèves et du profil du lauréat. (Cf. Dossier de présentation remis préalablement à chaque établissement).

Le Dossier de candidature, le Dossier Technique et les pièces justificatives dûment remplis devront être envoyés en une seule fois
par mail à contact@tropheejeunestalents.com
avant le Samedi 15 Novembre 2014, minuit.

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées plus bas, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ou comportant des indications inexactes ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la société Organisatrice à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile, leur certificat de scolarité. Toute indication fausse ou erronée entraîne l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de la société BOIRON FRERES SAS qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants



s’engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Trophée.

Les participants s’engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques, et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d’une œuvre antérieure.

3- Dossier de candidature

La participation à ce Trophée est gratuite.
Chaque candidat devra produire trois éléments. Le choix de la langue est libre : français ou anglais.

3.1 – Une Vidéo

Réalisée avec un Smartphone ou une tablette, de deux à trois minutes maximum dans laquelle il se présente. Cette vidéo doit faire apprécier la personnalité et la créativité du candidat : ce qu’il aime, ce qui est important à ses yeux, ce à quoi il rêve, qu’est-ce qui le rebute, etc.
La qualité technique doit être suffisante pour apprécier le propos mais elle n’entre pas dans l'évaluation.

3.2 – Un Post de blog

Les 3 Lauréats du Trophée Jeunes Talents devront produire un récit tout au long de leur année à l’international, publié sur leur blog dédié du site du Trophée Jeunes Talents.
Nous avons donc besoin de tester leur capacité d’expression, les candidats devront produire un texte de 1500 signes (espaces compris) maximum associé à un visuel présentant une spécialité culturelle (gastronomique, artistique, patrimoniale, paysagère, d’usage…) de leur région.

3.3 – Un Dossier technique

Ce Trophée a également pour objectif d’utiliser les produits de la marque Les vergers Boiron de manière originale et intéressante pour la création de recettes salées.
Ainsi, que ce soit pour sublimer ou apporter une touche de saveur à une entrée ou un plat principal, les produits Les vergers Boiron peuvent s’adapter à toutes les envies et à toutes les ambitions. (Voir en Annexe la gamme complète à disposition). Pour vous aider dans votre inspiration, nous vous proposons de vous connecter sur le site de la société Foodpairing (Voir en Annexe le code d’accès et le mode d’emploi).

Nous vous proposons de travailler un thème parmi les 3 propositions suivantes :
Aromates ou épices / Monochrome / Fruits frais et fruits séchés.
Chaque recette sera décrite de façon détaillée au moyen du dossier technique (Voir en Annexe).
Le challenge sera de porter un regard novateur et original sur des plats salés. Terre/mer, viande, volaille… vous êtes libre, seule contrainte le prix de revient HT ne doit pas dépasser 10,50 € par assiette.

Nous serons attentifs à la structure de la recette, au mariage des saveurs, à la couleur ainsi qu’aux textures. Montrez-nous que tradition rime avec innovation, émotions et plaisir à la dégustation.



Laissez-libre court à votre imagination et surprenez nous avec des recettes qui sauront éveiller notre curiosité et nos papilles. La créativité et l'audace seront de rigueur afin de nous offrir des plats inoubliables qui seront l'occasion de sublimer les produits Les vergers Boiron.

3.4 – Un Certificat de scolarité (délivré par l'établissement)

3.5 – Une Autorisation droit d'images (voir en Annexe)

4- La Finale

La finale se déroulera probablement le Jeudi 15 janvier 2015 sur le site de la société BOIRON FRERES SAS, à Valence, à partir de 8h00. Cette date sera confirmée à la nomination des 10 finalistes le 15 décembre 2014.

Arrivée des finalistes et de leurs enseignants tuteurs la veille de la finale. Un dîner leur sera offert, leur hébergement et frais de déplacements seront pris en charge par la société Organisatrice. Le déroulé de la finale sera précisé à la nomination des finalistes à partir du Lundi 15 décembre 2014.

La proclamation et la remise des prix se feront à partir de 17h00.

4.1 - Une épreuve écrite

Les finalistes passeront une épreuve d'expression écrite avant leur passage en Jury : récit ou commentaire de 750 à 1000 mots maximum, en français, en réponse à un sujet au choix parmi 5 propositions.

4.2 - Un entretien individuel (~ 30min)

Avant l'entretien, chaque finaliste disposera d'un temps pour l'assemblage et le dressage de sa recette sur 4 assiettes.

Lors de l'entretien, les membres du Jury :
- Dégusteront les recettes des finalistes
- Poseront des questions sur leur recette, leur futur métier, leur personnalité, leur projet, leur motivation, de culture générale...

Une partie de l'entretien se déroulera en anglais.



5- Désignation des lauréats

1ère étape : Sélection sur dossier de candidature
L'ensemble des dossiers de candidature sera soumis à la Fondation Boiron Frères au plus tard le 15 Novembre 2014. Le Jury, composé de 3 représentants de BOIRON FRERES et d'une personne de l'Agence RMP Advertising, étudieront les dossiers. Ces personnes se réuniront entre le 24/11/2014 et le 05/12/2014 pour sélectionner 10 dossiers de candidature selon les critères suivants :

Critères d'évaluation du post blog et de la vidéo

Rigueur de l'expression : grammaire, orthographe, style adapté, clarté des idées, rythme, fluidité...	**De 0 à 6 points**
Originalité du propos	**De 0 à 7 points**
Pertinence d'ensemble : comment le matériau fourni permet d'apprécier la personnalité du candidat, ses motivations et ses capacités d'expression	**De 0 à 7 points**
Total des points sur 20	**.. /20**

Critères d'évaluation de la recette

Respect du thème parmi 3 propositions	**De 0 à 4 points**
Originalité de la recette	**De 0 à 4 points**
Esthétique du plat	**De 0 à 4 points**
Argumentaire technique (enchainement des étapes/précisions de l'économa)	**De 0 à 4 points**
Présentation du plat (réflexion qui a conduit à cette recette,…)	**De 0 à 4 points**
Total des points sur 20	**.. /20**

Tout établissement ayant adressé un dossier de candidature se verra communiquer l'évaluation générale du Jury sur le dossier reçu.

Si l'établissement est retenu, celui-ci recevra, en plus, une lettre invitant le ou les candidat(s) et son enseignant tuteur, sans frais, à venir participer à la finale.

Si l'établissement n'est pas retenu, celui-ci recevra l'évaluation personnalisée du ou des candidat(s) s'étant investi(s).



2ème étape : La Finale
Elle aura lieu sur le site de BOIRON FRERES SAS (26).
Cette finale se déroulera en deux phases, chaque candidat connaitra son ordre de passage la veille de l'évènement.

PHASE 1 : Dressage / Présentation orale et Dégustation devant le Jury

Les 10 finalistes devront assembler et dresser 4 assiettes en cuisine. Ils devront ensuite présenter leur plat et le servir au Jury. Lors de cet entretien, le Jury observe et note la recette sur les critères d'évaluation suivants :

Techniques utilisées et rigueur dans le travail	**De 0 à 4 points**
Respect du timing	**De 0 à 4 points**
Dressage et conformité du plat par rapport au dossier de candidature	**De 0 à 4 points**
Dégustation	**De 0 à 4 points**
Originalité de la recette	**De 0 à 4 points**
Total des points sur 20	**.. /20**

Ce Jury technique et de dégustation sera composé de 4 personnes :

-**Mr Alain Boiron**, Président de la société Organisatrice BOIRON FRERES SAS, Président de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire.
-**Mr Yves Arrieumerlou**, Inspecteur d'Académie de Grenoble, Inspecteur pédagogique régional Economie – Gestion, Membre du Conseil d'Administration de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire.
-**Mr Michel Roth**, Président de l'Association des Bocuse d'Or Winners, lui-même Bocuse d'Or 1991.
-**Un invité surprise** !

PHASE 2 : Test écrit

Les finalistes passeront une épreuve d'expression écrite sous forme de récit ou commentaire de 750 à 1000 mots maximum), en français, en réponse à un sujet au choix parmi 5 propositions. Ces 5 sujets seront connus le jour de la finale.

Rigueur de l'expression : grammaire, orthographe	**De 0 à 10 points**
Style spontané du candidat	**De 0 à 10 points**
Total des points sur 20	**.. /20**

Ce Jury sera composé de :

-Mme Elodie Fabiole, Chargée de mission Marketing BOIRON FRÈRES SAS
-Mme Claire Jouanneault, Directrice projets de l'Agence de Communication RMP Advertising

Les deux Jurys délibéreront juste après le passage du dernier finaliste.
La nomination des 3 premiers lauréats aura lieu le jour même (Jeudi 15 janvier 2015) à partir de 17h00.



6- Remise de Prix

<u>Du 1er au 3ème finaliste</u> :
Les 3 Lauréats remporteront un contrat professionnel d'un an à l'étranger et seront rémunérés chaque mois. Ils auront le privilège d'être successivement accueillis (nourris/logés/blanchis gratuitement) 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international (Belgique, Suède, Norvège). Tous les frais de voyage des lauréats vers les restaurants d'accueil, les frais de matériel vidéo (prêt d'IPad Air… pour l'opération) pour rendre compte et des séances de coaching multimédia avant le départ, sont offerts.

De plus, les 3 Lauréats ayant remportés la 1ère édition du Trophée se verront remettre un Trophée Jeunes Talents et une veste de cuisine personnalisée ainsi qu'un accès internet sur le site de la société Foodpairing pour une durée de deux ans.

<u>Du 4ème au 10ème finaliste</u> :
Chacun se verra remettre un tablier de cuisine et un couteau du vainqueur du Bocuse d'Or 2013 ainsi qu'un accès internet sur le site de la société Foodpairing pour une durée d'un an.

Les prix ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société Organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

7- Frais pris en charge par la société Organisatrice pour la Finale

La société Organisatrice prend en charge, pour chacun des élèves et de leurs tuteurs (enseignants) participant aux épreuves de la finale, les frais liés :
- **<u>Au déplacement</u>** : le trajet aller/retour en train 2nde classe depuis la gare la plus proche du domicile du participant jusqu'à la gare de Valence TGV, la plus proche du lieu de la finale.
- **<u>A la restauration</u>** : la restauration comprend 1 dîner le Mercredi 14 janvier ainsi qu'1 petit déjeuner et 1 déjeuner le Jeudi 15 janvier 2015.
- **<u>A l'hébergement</u>** : 1 nuit à l'hôtel IBIS STYLES Valence gare TGV, le Mercredi 14 janvier 2015 (chambre double deux lits simples non mixtes)
- **<u>A la réalisation des recettes</u>** : ces frais comprennent l'approvisionnement en produits Les vergers Boiron nécessaires lors de la finale.

8- Règlement du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Un règlement a été déposé auprès de la SCP CHARBIT RUTH ADJOUTE LAURENT, huissiers de justice associés, située au 63 rue Paradis - BP 233 - 13178 MARSEILLE CEDEX 20. Il est consultable pendant toute la durée du Trophée à l'adresse http://www.depotjeux.com et également disponible en libre téléchargement sur le site www.tropheejeunestalents.com



9- Pour toutes informations complémentaires

Votre Contact :

Elodie FABIOLE
BOIRON FRERES SAS
BP 21016
26958 Valence Cedex 9
Tel : +33 (0)4 75 47 87 23
E-mail : contact@tropheejeunestalents.com

Vous disposez d'un droit de modification et de retrait des données contenues dans ce dossier en écrivant à contact@tropheejeunestalents.com

BONNE CHANCE À TOUTES ET À TOUS !!!



1- Annexes

Famille	Formes produits / Conditionnements	Purées 480 g	Purées 1 kg	Purées 10 kg	Coulis 500 g	Coulis 1 kg	Fruits entiers/en morceaux 500 g	Fruits entiers/en morceaux 1 kg	Fruits entiers/en morceaux 10-15 kg
les fruits rouges	Airelle							○	
	Cassis		●	●	●			○	
	Cerise noire		○						
	Cranberry Griotte		●						
	Fraise	●	●○	●○	●	●		○	○
	Fraise des bois		●					○	
	Fraise Mara des bois		●						
	Fraise Menthe (fraise, citron jaune, extrait naturel de menthe verte)		●						
	Framboise	●	●○	●○	●	●	calibrée	○ *	○
	Fruits rouges		①		②			③	
	Griotte		●	●				○	○
	Groseille		●					○	
	Mûre	●	●					○	
	Myrtille		●					○	
les fruits du verger	Abricot		●	●	●			○	
	Figue		○	○				○	
	Marron							○	
	Marron-Vanille		●						
	Melon		●	●					
	Melon vert		○	○					
	Menthe		④						
	Mirabelle		○						
	Pastèque		○	○					
	Pêche blanche	●	●						
	Pêche sanguine		●						
	Poire		●	●					
	Pomme verte		●	●					
	Quetsche		○					○	
	Rhubarbe		○	○				○	

● Disponible/sucré.
○ Disponible/sans sucres ajoutés/contient des sucres naturellement présents.
* Disponible en sacs de 2,5 kg.

① Fraise, myrtille, cassis, mûre.
② Fraise, mûre, griotte, groseille.
③ Groseille, cassis, mûre, myrtille, fraise des bois.
④ La préparation Fraîcheur Menthe est composée de poire, d'eau, de sucre, d'un arôme menthe naturel et de colorants.

Famille	Formes produits / Conditionnements	Purées 480 g	Purées 1 kg	Purées 10 kg	Coulis 500 g	Fruits entiers/en morceaux 1 kg	Fruits entiers/en morceaux 1 kg	Préparations concentrées 500 g	Préparations concentrées 10 kg
les fruits tropicaux	Ananas		●	●		○	carpaccio		
	Banane		○	○					
	Citronnelle (Spécialité)	○	○						
	Cocktail Caraïbes au Rhum (ananas, coco, citron vert)		●						
	Coco		●	●					
	Coco & Râpe		●						
	Fruit de la passion	○	○	○					
	Fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion, mangue, citron vert)		●	●					
	Gingembre (Spécialité)	○	○						
	Goyave		●						
	Grenade	○	○						
	Kiwi		○						
	Litchi		●	●					
	Mangue	○	○	○		○			
	Mangue épicée (mangue, citron vert, extraits naturels de gingembre et de coriandre)		●						
	Mangue & Passion				●				
	Papaye		●						
les agrumes	Bergamote		○						
	Citron jaune	○	●	●				○	○
	Citron vert	○	○	○					
	Cocktail agrumes Cointreau® (mandarine, zestes d'orange, extrait naturel de bergamote)		●						
	Fruits du soleil (orange, pamplemousse rose, orange sanguine, kalamansi)		●						
	Kalamansi		○						
	Mandarine		●	●				○	
	Orange							○	○
	Orange & Orange Amère		○						
	Orange sanguine	○	●	●				○	
	Pamplemousse rose		●						
les légumes	Concombre		○	○					
	Poivron jaune		○						
	Poivron rouge		○						
	Potiron		○	○					
	Tomate		○	○					
les plus	Nougat Disponible en Brisures et Crème (Pot 700 g)	Plus d'informations sur nos produits sur **my-vb.com** rubrique la gamme de produits							



DOSSIER TECHNIQUE

<u>Contraintes Techniques :</u>
Choix d'un thème parmi 3 proposés : Aromates ou épices / Monochrome / Fruits frais et fruits séchés
Type de recette : salée
Nombre d'assiettes à réaliser : 4
L'ensemble doit pouvoir être produit en 2 heures 30 maximum.
Les candidats utiliseront obligatoirement une à trois référence(s) parmi la gamme de produits Les vergers Boiron.
Le prix de revient du plat proposé ne devra pas excéder 10,50 € HT à l'unité.
Choix de la vaisselle libre. Attention, la vaisselle utilisée devra être apportée lors de la finale.

ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement :……………………………………………………………………………………….
Prénom et Nom du Chef d'établissement : ………………………………………………………………..
Adresse complète : ……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………………
Téléphone : ………………………………

Prénom et Nom du Chef des Travaux: ……………………………………………………
E-mail du Chef des Travaux : ………………………………………………………………………………..
Téléphone : ………………………………

Prénom et Nom de l'Enseignant-tuteur: ……………………………………………………
E-mail de l'Enseignant-tuteur : ……………………………………………………………………………..
Téléphone : ………………………………

CANDIDATS

Prénom et Nom du Candidat: ……………………………………………………………………………
E-mail du Candidat : ……………………………………………………………………………………
Téléphone : …………………………………………………………………………………………………..
Photo du candidat, en bonne définition 300DPI, en Noir et Blanc, à joindre par mail.

RECETTE

Nom de la recette en Français :……………………………………………………………………………..

Nom de la recette en Anglais : ……………………………………………………………………………

Produit(s) Les vergers Boiron utilisé(s) :
……
……
……
……
……
……



Argumentaires techniques :

Rédiger une argumentation qui mettra en avant simplement les qualités/les bénéfices de la recette proposée.
(Concept « malin », équilibre des saveurs, rapidité et/ou facilité de réalisation, ratio prix de revient/prix de vente…)

………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………
………

Visuels de la recette

Pour vos photos, mettre le plat en situation, dressé tel qu'il sera servi le jour de la finale.
Joindre également le fichier photo (format JPEG, en 300DPI) par mail.
(Vaisselles et accessoires devant être amenés par les candidats lors de la finale)



Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires. Evaluation du coût et écrire clairement vos choix matières et progression de mises en œuvre.

ETAPE 1

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 2

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire



ETAPE 3

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 4

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire



ETAPE 5

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

Etape supplémentaire…

Liste de tous les ingrédients employés dans la recette	Quantité totale	Prix HT
	PRIX DE REVIENT TOTAL	



Autorisation droit d'images

Principe : une personne a participé à une séance de photos ou au tournage d'une vidéo organisés par une agence pour la promotion du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et nous cède les droits d'exploitation des photos / images. Il peut également s'agir d'images (photos ou vidéos) prises à l'occasion d'un évènement spécifique (soirée, test produits, salons…). Le même document peut être utilisé, quel soit l'attribut de la personnalité concerné : image, voix

Monsieur/Madame/Mademoiselle :………………………… Date et lieu de naissance : …………………
Nationalité …………………………Adresse : ………………………………………………………………………………………

Monsieur/Madame/Mademoiselle

- ✓ Vous reconnaissez avoir participé librement aux prises de photographies/séances vidéo organisées par BOIRON FRERES SAS dans le cadre du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères dans les conditions suivantes : Date et lieu des prises de photographies/vidéos lors de la finale du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères 2014, lors de la présentation des Lauréats au Salon Sirha Lyon.
- ✓ Vous reconnaissez à ce titre avoir participé librement et sans contrainte aux entretiens/discussions organisé(s) dans le cadre de ces prises de photographies/séances vidéo.
- ✓ Vous déclarez expressément autoriser, à titre irrévocable, BOIRON FRERES SAS, ses partenaires et ses clients à exploiter les droits d'utilisation qu'elle détiendrait sur votre image résultant de votre participation aux photographies/vidéos réalisées, sans possibilité de vous rétracter à la vue des clichés/images ainsi réalisés.

Par image, il est entendu l'ensemble des attributs de la personnalité, comprenant notamment l'image, la voix et le nom, utilisés ensemble ou séparément.

La présente autorisation est accordée dans les conditions suivantes :
Elle est concédée à titre gracieux et permet une exploitation des photographies/vidéos sur les supports suivants :

- De(s) Poster(s)
- Les Pages de communication au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères parues dans la presse professionnelle
- Les Pages du site internet et réseaux sociaux dédiés au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Elle est consentie pour le monde entier et pour une durée de 2 ans à compter de la date de signature de la présente. Elle porte sur des droits de reproduction, de représentation, d'adaptation et d'exploitation par reproduction et représentation et d'adaptation de manière intégrale ou partielle, de votre image telle qu'elle résulte de votre participation à la prise de photographies/vidéos telles que visée par les présentes.
Elle emporte la possibilité pour BOIRON FRERES SAS d'apporter à la fixation initiale de votre image toute transformation, modification, adjonction, suppression librement choisie, par RMP Advertising et/ou par BOIRON FRERES SAS en fonction de l'esprit de la communication, dès lors qu'elle n'entraîne aucune altération de la personnalité.

- ✓ Vous déclarez avoir pris connaissance dans le fond comme dans la forme de l'utilisation qui sera faite de votre image et acceptez librement et sans contrainte cette utilisation et les conditions de cette utilisation.

Fait à…………………………………………………… Le …………………

Faire précéder votre signature de la mention manuscrite « Lu et approuvé »



Accès sur le site Foodpairing®

Enregistrer

Veuillez ajouter vos informations personnelles ci-dessous

1. Créez votre abonnement

Email

Password

Confirmer le mot de passe

2. Plan tarifaire Foodpairing EXPERT

Annuel: € 36,50 /mois (TVA excl.) Gagnez 25%!

Mensuel: € 45,50 /an (TVA excl.)

3. Informations de facturation

VISA PayPal

Je vais payer avec:

Credit Card

PayPal

Code de réduction

Mon type d'utilisation:

Je m'inscris pour une entreprise

Je suis une personne privée

Prénom

Nom de famille

BirthDay

Nous voulons nous assurer que nos services sont utilisés de manière responsable. Pour cela veuillez confirmer que vous avez l'âge légal de boire.

Adresse

Code Postal Ville

Country

Inscrivez-vous à notre newsletter

VeriSign Secured

En envoyant, vous acceptez nos conditions d'utilisation et la politique de confidentialité.

EXPERT

Pour le marketing et le développement de nouveaux produits

€ 45,50 /Mois

Fonction "Twist une recette"

- Fonction "Twist une recette"
- Recettes pour gourmets
- Accords mets/bières
- Suggestions de boissons
- Recettes pour les pros

Match from scratch

- Ingrédients illimités
- Ingrédients spéciaux et locaux pour les chefs
- Informations sur les produits, y compris la saisonnalité
- Les meilleures combinaisons
- Choisir les arômes

Enregistrez-vous gratuitement sur **activate.foodpairing.com** ou **https://www.foodpairing.com/fr/Subscription/Register?subscriptionCode=EXPERT&currencyCode=EUR**

Choisissez l'option mensuelle et entrez le code promo suivant :
Getinspired-Boiron102
pour bénéficier d'un accès libre 'expert'.

Cette offre est valable jusqu'au 15/11/2014.

Foodpairing® est une source d'inspiration qui vous permet de créer des combinaisons intéressantes. C'est un outil unique spécialement conçu pour vous : les cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, glaciers, chocolatiers, mixologistes, barmen, …